

Spuma di miele

Ecco una preparazione molto interessante, che ho visto fare in tv alla chef Laura Ravaioli.

E' una spuma gonfia di colore quasi bianco ottenuta montando semplicemente il miele con la planetaria. La montatura avviene grazie alla diversa consistenza delle due tipologie di miele utilizzato, quello liquido e quello cristallizzato. Per questa ricetta ho usato miele d'acacia (liquido) e miele di fiori d'arancio (cristallizzato). E' importante non esagerare con le dosi (direi che 400 sia il massimo) altrimenti la montatura non riesce bene perchè il miele si surriscalda.



Ingredienti per un vasetto:

- 200 gr miele liquido
- 200 gr miele cristallizzato

Nella ciotola della planetaria mettere i due tipi di miele, pesandoli attentamente.



Con la frusta a filo iniziare a montare a velocità elevata (8 su 10) per 7 minuti. Durante il procedimento il miele cambia colore fino a diventare quasi bianco pallido.



Fermare la macchina per 3 minuti, per dare modo al miele di non surriscaldarsi e per stabilizzarne la struttura, poi montare per altri 7 minuti, fare altri 3 minuti di pausa infine montare per gli ultimi 7 minuti.

Trasferire in un vasetto pulito ed asciutto e conservare preferibilmente in frigorifero.

NOTA: Se non si dispone di una planetaria è possibile montare la spuma anche con le fruste elettriche, prolungando il tempo di lavorazione di circa 10 minuti e facendo sempre le dovute pause.